



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TOMBIŞ LAHMACUNLAR

4 su bardağı un
1,5 su bardağı su
1 yemek kaşığı şeker
4 yemek kaşığı margarin
1 tatlı kaşığı tuz
2 yemek kaşığı instant maya
İç için;
Yarım kg kıyma
1 demet maydanoz
1 yemek kaşığı salça
1 tatlı kaşığı acı biber salçası
3 adet domates
1 adet büyük soğan
3-4 diş sarımsak
3-4 adet sivri biber
Kırmızı biber
Karabiber,
Tuz
Servis için, yeterince limon

İç malzemesinin hazırlanması: Malzemelerin hepsini robotta çekiyoruz ya da elimizle ince ince doğruyoruz. Daha sonra kıymayla birlikte hepsini yoğurup tuz ve baharatları ekliyoruz. Karışımımız hazır. Hamurun yapılışı: Malzemeleri yoğurun ve üstünü kapatıp 1 saat dinlendirin. Daha sonra küçük parçalar alıp merdaneyle açıyoruz ardından iç karışımımızı sürüp yanlarında 1 cm boşluk bırakıyoruz. 180 derece ısıttığımız fırında yaklaşık 15 dk pişiriyoruz. Servis tabağına alıp yanında zeytinyağlı kırmızı pul biberli soğanlarla, maydanoz, limon ve domateslerle süsleyip servis yapıyoruz.

